

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 10 de l'ordre du jour

**Document de conférence 3
(Anglais, français et espagnol)**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-troisième session

Washington, D.C., USA, du 23 au 28 octobre 2000

F

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DU SYSTÈME HACCP DANS LES PETITES ENTREPRISES ET/OU DANS LES ENTREPRISES MOINS DÉVELOPPÉES (PEMD)

OBSERVATIONS SOUMISES PAR LE PÉROU

Nous avons remarqué, à la suite de l'analyse du document CX/FH 00/10, que la norme du Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) adoptée par la 22^e session de la Commission du Codex Alimentarius n'est pas modifiée de manière significative dans la nouvelle version. Celle-ci s'attaque aux contraintes des PEMD en proposant l'intervention d'experts consultants, mesure déjà envisagée par la Norme du Système HACCP en vigueur.

Nous estimons que les PEMD des pays en développement sont défavorisées comparativement à celles des pays industrialisés. La FAO et l'OMS devraient s'appliquer à consulter et à former les PMDE des pays en développement afin d'y promouvoir l'application rapide des Principes généraux d'hygiène alimentaire, du Système HACCP et des Codes d'usages alimentaires spécifiques.

Parallèlement, la FAO et l'OMS devraient envisager de négocier avec les organisations internationales pour que le crédit forfaitaire accordé au cours du financement des PEMD, plus particulièrement de celles établies dans les pays en développement, tienne compte des aspects de la santé visant à promouvoir l'hygiène alimentaire par le biais d'infrastructures adéquates et de bonnes conditions à l'intérieur des établissements

Notre gouvernement national déploie des efforts considérables en matière de modernisation des programmes de surveillance et de contrôle. Il a aussi déclaré obligatoire l'application du Système HACCP à titre de méthode d'autorégulation de l'industrie alimentaire. Toutefois, compte tenu des obstacles rencontrés au cours de la mise en œuvre du Système HACCP, les PEMD ont été exclues

de cette réglementation. Elles feront plutôt l'objet d'une législation spécifique en matière de santé pour favoriser leur intégration progressive au système HACCP.

Observations relatives aux directives révisées de l'Annexe B

DIRECTIVES CONCERNANT L'APPLICATION DU SYSTÈME HACCP

Nous appuyons les modifications et les paragraphes proposés.

APPLICATION

1. Constituer l'équipe HACCP

Les modifications apportées à la section soulignée du premier paragraphe devraient se lire comme suit :

par exemple aux autorités réglementaires, à des associations des secteurs du commerce et de l'industrie ou à des experts indépendants, ou se référer à des ouvrages portant sur le système HACCP et aux directives propres à un secteur, plus particulièrement au secteur des PEMD.

2. Décrire le produit

Le paragraphe modifié et souligné devrait se lire comme suit :

Dans les entreprises dont la production est diversifiée, par exemple les traiteurs, il peut se révéler utile de se concentrer sur des groupes de produits qui présentent des caractéristiques similaires ou sur des phases de fabrication qui sont utilisées pour un certain nombre de produits analogues.

5. Confirmer sur place le diagramme des opérations

Le paragraphe modifié devrait se lire comme suit :

La confirmation du diagramme des opérations doit être effectuée par une équipe HACCP ou par une personne possédant une connaissance suffisante du déroulement des activités.

6. Énumérer tous les dangers potentiels...

Le premier paragraphe devrait se lire comme suit :

L'équipe HACCP (voir également le paragraphe 1 ci-dessus) ou l'expert (particulièrement en ce qui concerne les PEMD) devrait énumérer tous les dangers auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes.

8. Fixer des seuils critiques pour chaque CCP

Le deuxième paragraphe modifié et souligné devrait se lire comme suit :

Les orientations HACCP élaborées par des experts peuvent aider les entreprises, en particulier les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées, à identifier les critères les plus appropriés pour les seuils critiques ainsi qu'à fixer les seuils eux-mêmes en fonction des dispositions et des normes applicables à leurs produits et à leurs activités.

Il importe de veiller à ce que ces seuils s'appliquent pleinement à l'opération spécifique ou au produit en question. Ces seuils critiques devraient être mesurables.

9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP

Le paragraphe modifié et souligné devrait se lire comme suit :

L'efficacité du système de surveillance dépendra des connaissances et des compétences de la direction et des salariés, en particulier dans les entreprises où les procédures de surveillance sont effectuées manuellement. Les besoins spécifiques devraient être identifiés et les salariés devraient recevoir une formation pour effectuer cette surveillance.